

FDA actualiza guía de etiquetado de alérgenos en alimentos

Cada día, como usuarios, adquirimos diferentes productos que son necesarios como alimentos, ropa, calzado, productos de uso personal, entre otros, y los centros de comercio ponen a disposición de los consumidores distintas marcas, y en ocasiones puede resultar difícil elegir lo que más se acerque a nuestras necesidades.

Para tal efecto, el etiquetado es la forma de comunicación entre los productores y el consumidor final, pues permite conocer las características del producto, como su procedencia, condiciones de conservación, ingredientes que lo componen, cantidad de nutrientes, entre otros. Por ello, es importante revisar la información de la etiqueta antes de adquirir el producto.

Al respecto, el pasado 7 de enero, la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) revisó por quinta vez su guía de etiquetado de alérgenos alimentarios.

Principales cambios en la normativa

Entre las modificaciones más relevantes que deben considerar las empresas del sector alimentario destacan:

- **No se establecerán umbrales para obligatorios para la declaración de alérgenos.** La FDA ha decidido no avanzar con la implementación de límites mínimos para la presencia de alérgenos en los alimentos ni con la regulación del etiquetado precautorio sobre alérgenos (PAL, por sus siglas en inglés).

- **Definición de leche ampliada.** La **FDA** considera “leche” a la proveniente de vacas, cabras, ovejas y otros rumiantes domesticados. Además, cualquier ingrediente con proteínas lácteas, como la lactosa, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la **Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (FALCPA)**.
- **Reducción en la lista de frutos secos (nuts).** La nueva revisión ha limitado el número de frutos secos considerados dentro de la categoría de alérgenos regulados.

Es importante señalar, que esta actualización no modifica la normativa **FALCPA**, pero sí redefine criterios de interpretación. Por ello, se recomienda a los operadores de la industria alimentaria mantenerse informados y adecuar sus procesos de etiquetado a los nuevos lineamientos para garantizar el cumplimiento normativo y la seguridad del consumidor.

LEE MÁS:

Conoce los alimentos que más bajaron de precio en febrero